

Karpfen als Sashimi

Bessere Vermarktung heimischer Fischprodukte

HÖCHSTADT – Zu einem Tagesseminar über „Heimische Fischvermarktung“ hatte die Bayerische Landesanstalt für Fischerei und die Ländliche Entwicklungsgruppe des Landwirtschaftsamtes Uffenheim eingeladen.

Dem Ruf folgten 36 Teilnehmer; sowohl Direktvermarkter mit eigener Fischzucht und Laden, aber auch „einfache“ Karpfenteichwirte. Allen gemeinsam war, dass sie sich die 14 frisch zubereiteten Gerichte vom „Aischgründer Karpfencocktail“ über „Graskarpfen auf italienisch“ bis hin zu „Sashimi vom Karpfen“ herzlich schmecken ließen.

Für diese Fortbildung kamen die Teilnehmer laut Martin Oberle (Leiter der Außenstelle für Teichwirtschaft) sogar aus einem Umkreis von 200 Kilometern nach Höchststadt. Eine noch längere Anfahrt hatte die Referentin, Melanie Brandmühl von der Fischschule in Bochum.

Die Bereitschaft, Neues zum Thema Fischvermarktung kennen zu lernen und auszuprobieren stand bei dem Seminar im Vordergrund. So wurden zu Beginn der Veranstaltung die neuesten Trends der Fischbranche, von der Ernährung über gesetzliche Bestim-

mungen bis hin zu Convenience-Food erläutert. Bevor es dann im praktischen Teil an die Zubereitung ging.

Für die Mehrzahl der Teilnehmer dürfte der Genuss eines rohen Karpfens wohl Premiere gewesen sein. Zubereitet als Carpaccio oder Sashimi (rohes Karpfenfilet nach spezieller Schnitttechnik) wurden hier die Geschmacksnerven neu geschult. Stefan Bär aus Peppenhöchstädt bei Uehlfeld jedenfalls hat es geschmeckt, auch wenn er sonst das Karpfenfilet mit Haut bevorzugt. Sein Vater besitzt zirka 16 Hektar Karpfenteiche. Da hilft er selbstverständlich mit und kam aus Neugierde zum Seminar.

Für Referentin Melanie Brandmühl ist es wichtig, dass die Seminarteilnehmer aktiv mitmachen. So werden – natürlich vor allem die anwesenden Frauen – für „Hilfsarbeiten“ mit eingespannt. Aber auch Lutz Weißbrodt als ortsansässiger



Referentin Melanie Brandmühl zeigte neueste Trends der Karpfenzubereitung Foto: Kronau

Fischmeister geht ihr dabei gerne tatkräftig und freiwillig mit zur Hand.

Befragt wie sie zu ihrer Tätigkeit als „einzige Deutschland-Reisende in Sachen Fisch“ gekommen sei, antwortet Brandmühl wie selbstverständlich:

„Fisch ist mein Leben“. Als gebürtige Hamburgerin mit Eltern die früher auf dem legendären Fischmarkt am Hafen Fisch verkauft haben, nimmt man ihr diese Lebenseinstellung auch gerne ab. BRIGITTE MARTIN